OIM 25602

FOUR ENCASTRABLES
Manuel de l'utilisateur

Bl-Ovn
Gebruikershandleiding

Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles
Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale 4
Sécurité électrique 4
Sécurité du produit....5
Utilisation prévue....6
Sécurité des enfants....7
Mise au rebut de l'ancien appareil....7
Elimination des emballages....8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble 9
Contenu de l'emballage 10
Caractéristiques techniques 11

3 Installation 12

Avant l'installation 12
Installation et branchement....14
Déplacement ultérieur 16

4 Préparations 17

Conseils pour faire des économies d'énergie .17
Première utilisation 17
Réglage du temps initial 17
Premier nettoyage de l'appareil....18
Première cuisson 18

5 Utilisation du four 19

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.... 19
Utilisation du four électrique.... 19
Modes de fonctionnement.... 22
Fonctionnement de l'unité de commande du four 24
Utilisation du verrouillage des touches 26
Utilisation de l'horloge comme alarme 26
Tableau des temps de cuisson 27
Utilisation du grill.... 29
Tableau des temps de cuisson pour le grill.... 29

6 Maintenance et entretien 30

Généralités 30
Nettoyage du bandeau de commande.... 30
Nettoyage du four.... 30
Retirer la porte du four.... 31
Retrait de la vitre de la porte 31
Remplacement de l'ampoule du four 32

7 Recherche et résolution des pannes 34

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.

- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Utilisez les grilles telles que décrites dans la section « Utilisation du four électrique ».
- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à

d’autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'

- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d’emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d’objets au dessus de l’appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d’objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s’y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).
Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

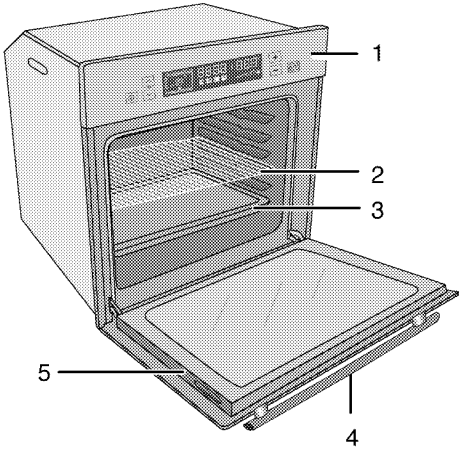
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

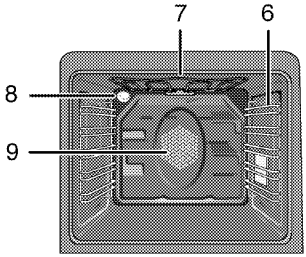
Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

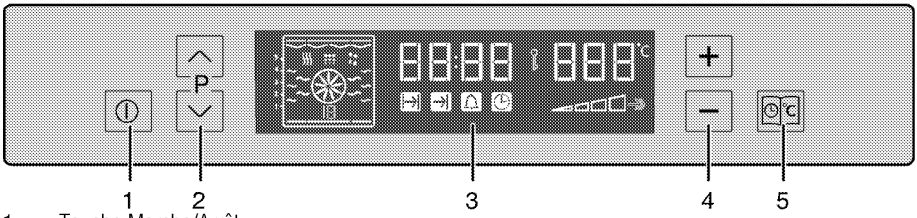
2 Généralités

Vue d'ensemble





1 Bandeau de commande
2 Grille
3 Plaque
4 Poignée
5 Porte
6 Positions de la grille
7 Elément chauffant supérieur
8 Ampoule
9 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

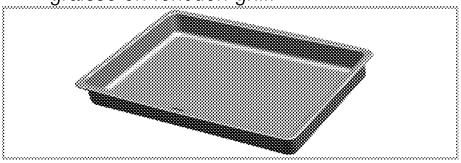


1 Touche Marche/Arrêt
2 Touche de sélection de programme
3 Affichage
4 Touche Augmentation/Réduction Température-Temps
5 Touche de menu

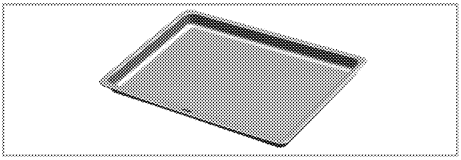
Contenu de l'emballage

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

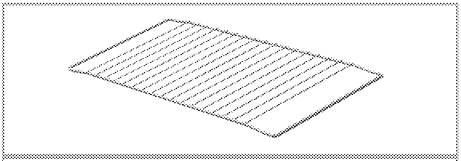
1. Manuel de l'utilisateur
2. Plaque creuse
   Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.

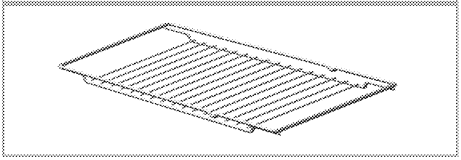


3. Plaque à gâteau
   Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.

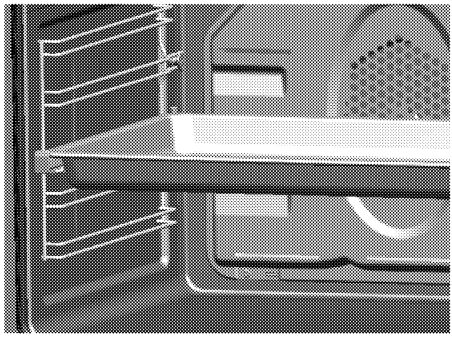


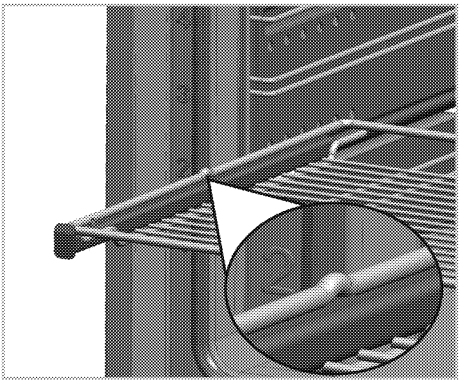
4. Grille
   Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



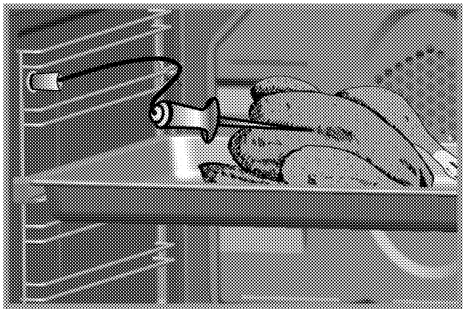


5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques
   Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.
   Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.





6. Thermomètre de cuisine
   Lorsque vous cuisinez des plats à base de viande, le thermomètre de cuisine est utilisé en introduisant sa pointe fine et longue dans la viande et en fixant l'autre extrémité dans son encoche située sur la paroi latérale du châssis afin de faire cuire le repas avec délicatesse.



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3.1 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Classe d'efficacité énergétique#	A
Ampoule interne	15/25 W
Consommation électrique du grill	2.2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 50304. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).
La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2-Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation, page 12*.

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

DANGER:
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

DANGER:
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

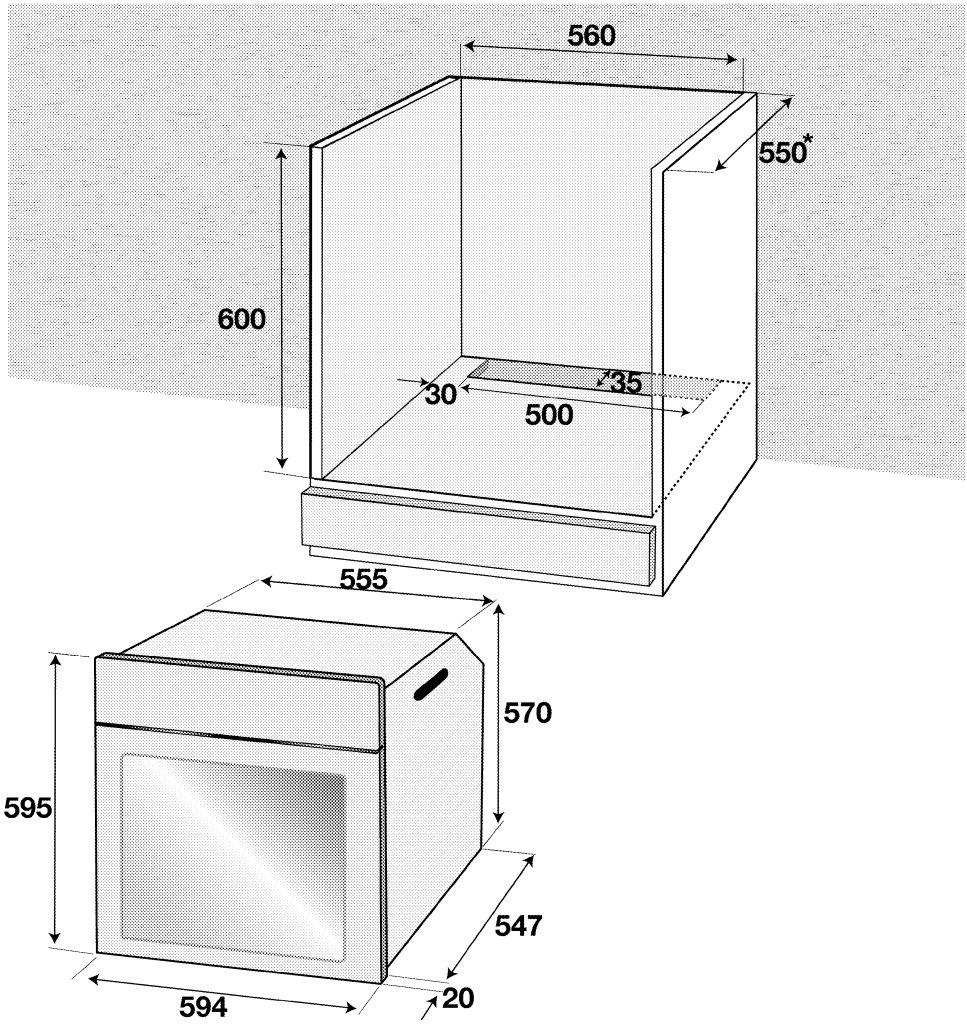
L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.

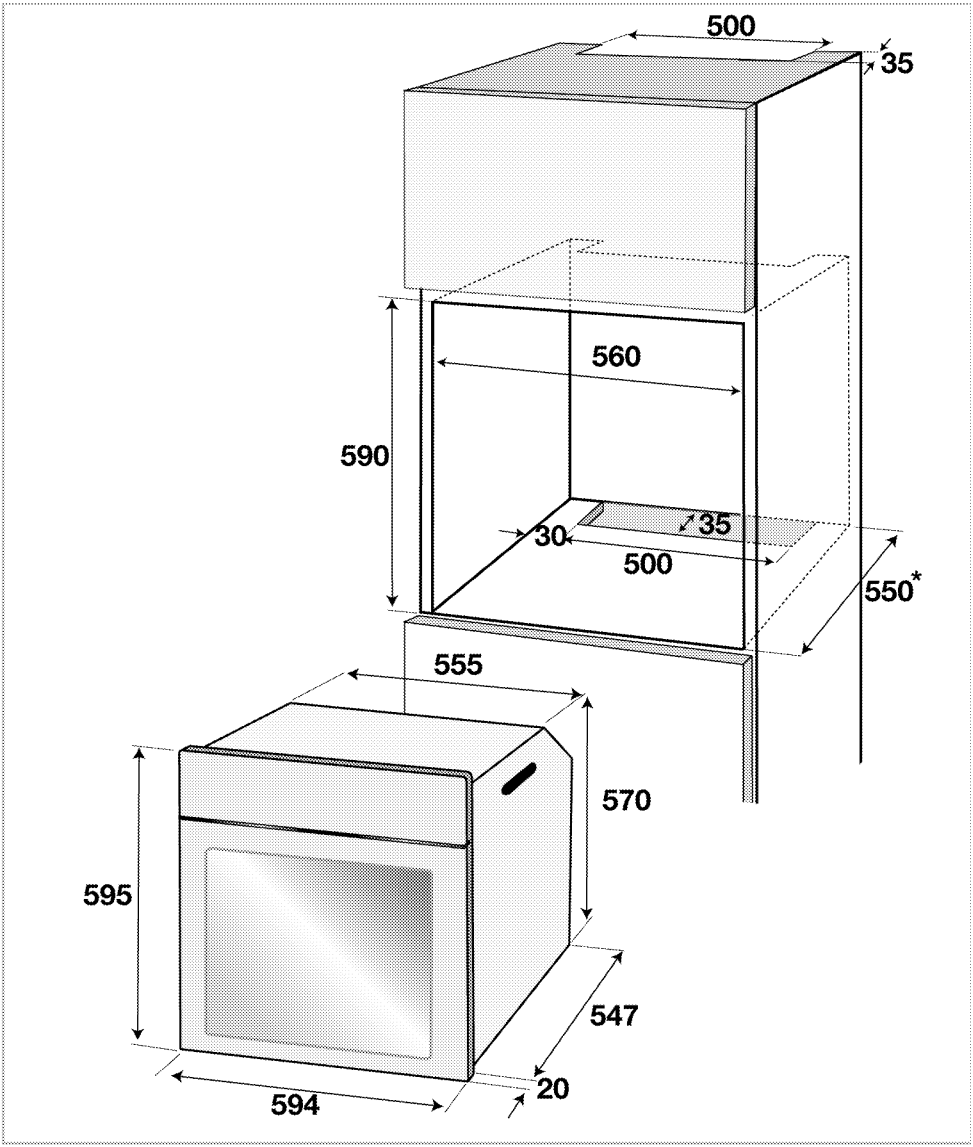
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.

Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



* min.



* min.

Installation et branchement

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

DANGER:
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

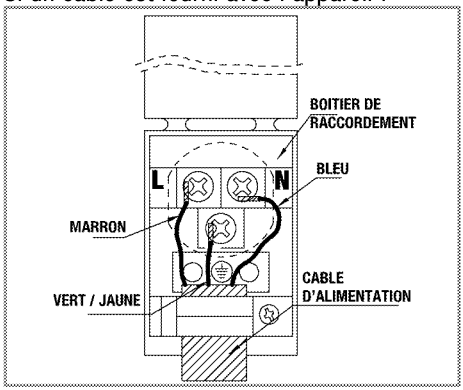
DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :

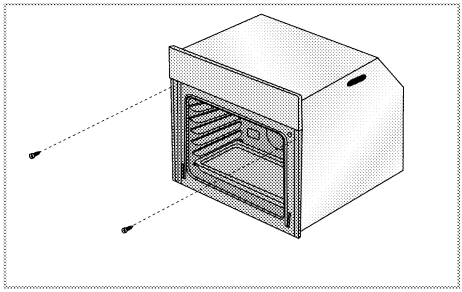


2. Pour une connexion monophasée, branchez les fils comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron/noir = L (phase)
- Câble Bleu/gris = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

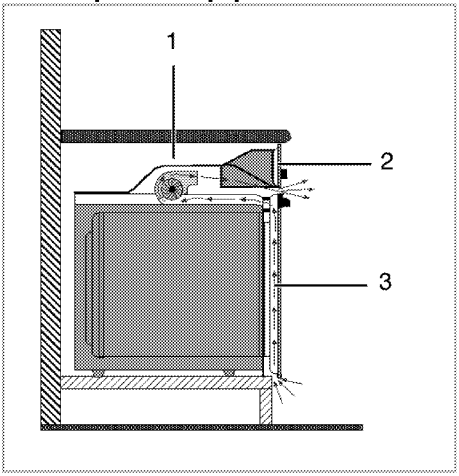
Installation du produit

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Pour les produits équipés d'un ventilateur



1 Ventilateur
2 Bandeau de commande
3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Sl vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

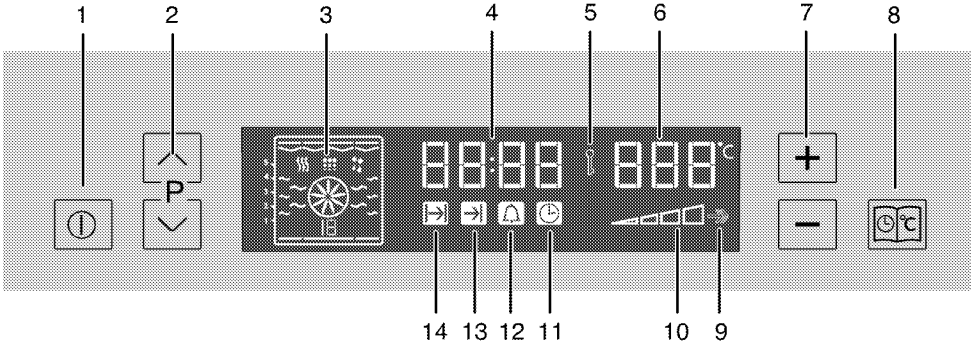
- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation

Réglage du temps initial

- Le symbole de l'horlote *'11'* est activée quand le four fonctionne pour la première fois. Appuyez sur **"+"** ou **"–"** (7) pour régler l'heure.

En maintenant la touche enfoncée, les minutes avancent ou reculent rapidement.



1 Touche Marche/Arrêt
2 Touche de sélection de programme
3 Affichage des fonctions
4 Indicateur de l'horloge
5 Symbole de verrouillage des touches
6 Champ d'indication de la température
7 Touche de réglage Température-Temps (+ et -)
8 Touche de menu
9 Symbole Booster (préchauffage rapide)
10 Symbole de température interne du four
11 Symbole Horloge
12 Symbole de l'alarme
13 Symbole de fin du temps de cuisson
14 Symbole de temps de cuisson

Si l'heure n'est pas réglée, l'horloge commence à augmenter à partir de **12:00** . Pour indiquer que l'heure n'est pas réglée, le symbole horloge *'11'* s'allume. Il disparaît quand l'heure est réglée.

Réglez l'heure ensuite.

1. Appuyez sur le bouton Menu (8) à courts intervalles jusqu'à l'activation du symbole Horloge *(11)*.
2. Appuyez sur + ou – (7) pour régler le temps de cuisson.

Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau. L'heure ne peut être modifiée si le four est en marche.

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 19*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 19*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 29*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 29*

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

DANGER:
Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

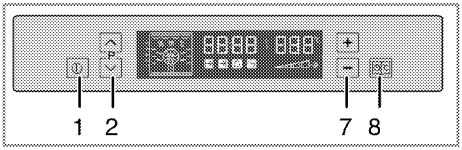
Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades dur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.

Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique

Utilisation du four



1 Touche Marche/Arrêt
2 Touche de sélection de programme
7 Touche Augmentation/Réduction Température-Temps
8 Touche de menu

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pendant environ 1 seconde pour allumer le four.

Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.

Une fois le four allumé, l'affichage de la fonction apparaît.

Quand l'âffichage est sur ce mode, le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et la fonction Booster peuvent être réglés.

Le four s'éteindra automatiquement au bout de 10 secondes si aucun réglage du four n'est réalisé sur cet écran.

1. Appuyez sur ∧ ou sur ∨ (2) pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré.
2. Appuyez sur les touches (7) **"+"** ou **"–"** pour régler la température désirée.

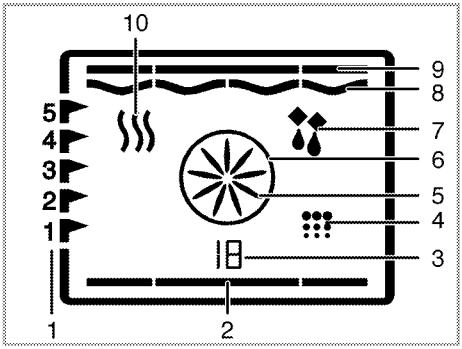
» Votre four lancera la fonction désirée et augmentera la température intérieure jusqu'à atteindre la température réglée.

» Les résistances actives et la position recommandée de la plaque s'affichent dans l'écran Fonction.

» Si la température n'est pas réglée auparavant, la température recommandée pour la fonction choisie s'affiche sur l'écran de température.

Tableau des fonctions :

Le tableau des fonction indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives.



1 Positions de la grille
2 Élément inférieur
3 Nombre de fonctions
4 Position de nettoyage
5 Vapeur rapide
6 Chauffage rapide
7 Fonctionnement avec ventilateur
8 Résistance de grill
9 Résistance de voûte
10 Maintien au chaud

Les fonctions varient en fonction du modèle de four!

Tableau des fonctions	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Traditionnel	200	40-280
Multifonction	175	40-280
Chauffage par ventilateur	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill fort	280	40-280
Gril	280	40-280
Chaleur tournante - lente	180	160-220
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100

Le temps de cuisson maximum réglables dans les modes autres que maintien au chaud est limité à 6 heures pour des raisons de sécurité. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devez reprogrammer le four.

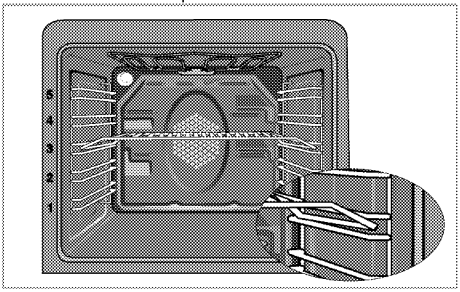
Les symboles correspondants clignoteront sur l'horloge pendant la réalisation des réglages.

Il est impossible de régler l'heure pendant que le four fonctionne, ou si une programmation semi-automatique ou automatique est réalisée sur le four.

Même si le four est éteint, la lampe du four s'allume lorsque la porte est ouverte.

Arrêt du four électrique

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pendant environ 2 seconde pour éteindre le four.



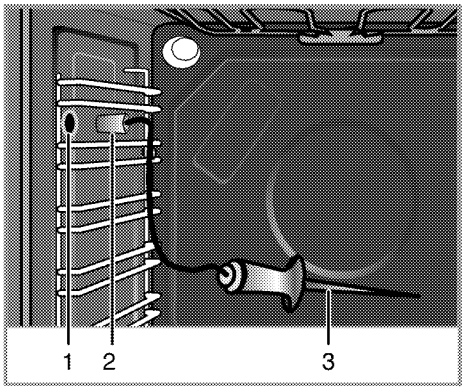
Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du gril appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

Utilisation du thermomètre de cuisine

1. Après le réglage de votre four à une certaine fonction et température, disposez la prise de connexion du thermomètre de cuisine (2) dans son encoche (1) située sur la paroi latérale du châssis.



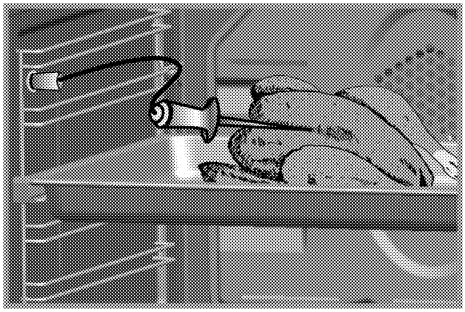
1 Encoche du thermomètre de cuisine
2 Prise de connexion du thermomètre de cuisine
3 Extrémité à sonde du thermomètre de cuisine

Pour que le thermomètre de cuisine puisse fonctionner, le four doit être réglé à une certaine fonction et température.

La fonctionnalité Thermomètre de cuisine marche avec toutes les fonctions, exceptées Éco Chal. Tourn., Garde-au-chaud et Décongélation.
La fonctionnalité Thermomètre de cuisine marche avec toutes les fonctions, exceptées Chal. Tourn.-Lent, Garde-au-chaud et Décongélation.

Si vous avez réglé le minuteur du four sur un temps de cuisson donné avant d'utiliser le thermomètre de cuisson, ce réglage de l'heure sera automatiquement annulé lorsque vous fixez le thermomètre de cuisson.

2. Enfoncez l'extrémité à sonde du thermomètre de cuisine dans la viande.



» Votre four détecte automatiquement le thermomètre de cuisine lorsque vous le fixez et P75

s'affiche dans le Champ d'indication de la température. Le thermomètre de cuisine détecte automatiquement que la température à l'intérieur de la viande a atteint la température programmée, puis le four s'éteint.

Si P75 ne s'affiche pas dans le Champ d'indication de la température, assurez-vous que la prise de connexion a été fermement introduite dans son encoche.

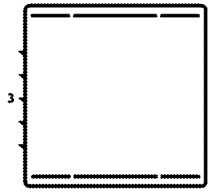
- La température recommandée pour le thermomètre de cuisine est de 75 °C. Appuyez sur les touches + ou - (7) pour régler la température entre 40 et 99 °C.
- Si vous retirez le thermomètre de cuisine vant la fin de la cuisson, le four continue de s'exécuter à la fonction et à la température que vous avez définies au préalable.
- Nettoyez le thermomètre de cuisine à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec après chaque utilisation.

Si vous utilisez le thermomètre de cuisine sans introduire l'extrémité à sonde dans la viande, l'extrémité à sonde détecte la température à l'intérieur du four et éteint le four lorsque la température de consigne est atteinte. Toutefois, si le thermomètre de cuisine est soumis à des températures supérieures ou égales à 250 °C, sa sonde sera irrémédiablement endommagée.

Modes de fonctionnement

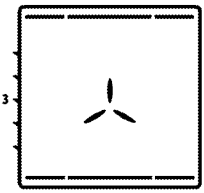
L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

1. Chauffage supérieur et inférieur



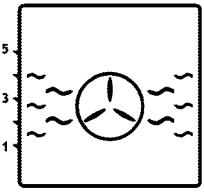
Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque. La position de châssis adaptée s'affichera à l'écran.

2. Elément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure, est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

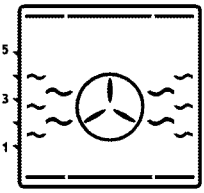
3. Chaleur tournante



L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

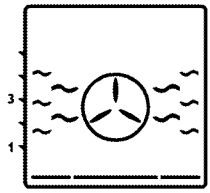
Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas afin de maintenir la chaleur à l'intérieur.

4. Fonction "3D"



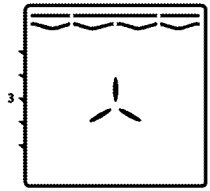
Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

5. Fonction Pizza



Les éléments chauffants inférieur et avec ventilateur sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.

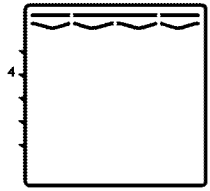
6. Gril pulsé



L'air chaud généré par le gril fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

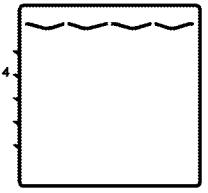
7. Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

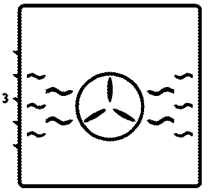
8. Gril



Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté aux grillades et aux gratins.

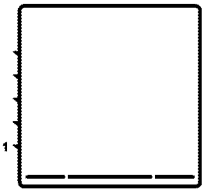
- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

9. Chaleur tournante - lente



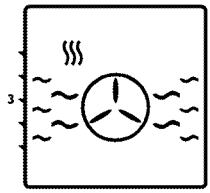
Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160-220 ºC. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.
Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "Chaleur tournante - lente".

10. Sole



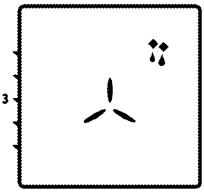
Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.

11. Maintien au chaud



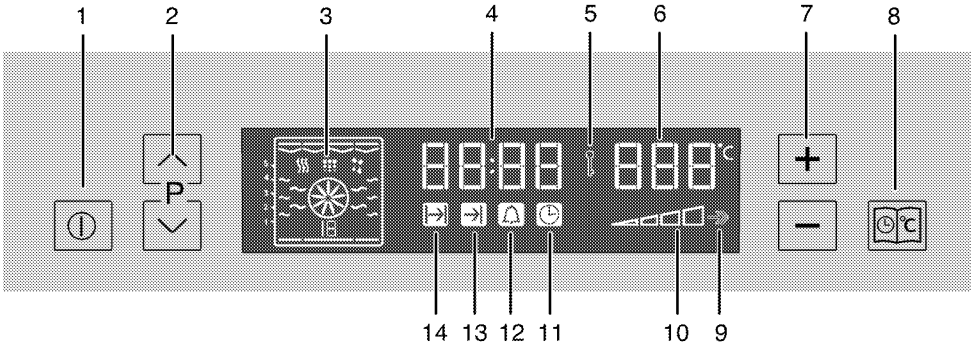
Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.

12. Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

Fonctionnement de l'unité de commande du four



1 Touche Marche/Arrêt
2 Touche de sélection de programme
3 Affichage des fonctions
4 Indicateur de l'horloge
5 Symbole de verrouillage des touches
6 Champ d'indication de la température
7 Touche de réglage Température-Temps (+ et -)
8 Touche de menu
9 Symbole Booster (préchauffage rapide)
10 Symbole de température interne du four
11 Symbole Horloge
12 Symbole de l'alarme
13 Symbole de fin du temps de cuisson
14 Symbole de temps de cuisson

Activation du mode de fonctionnement semi-automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler la durée pendant laquelle le four fonctionne (temps de cuisson).

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur ∧ ou sur ∨ (2) pour sélectionner le mode de fonctionnement (fonction) désiré.
3. Quand le four est allumé, appuyez sur le bouton Menu (8) à courts intervalles pour activer le symbole de Temps de cuisson (14).
4. Appuyez sur les touches (7) **"+"** ou **"–"** pour régler le temps de cuisson.

» Le symbole de la durée de cuisson (14) reste allumé après le réglage de la durée de la cuisson.

5. Placez votre plat dans le four.
6. Appuyez sur les touches (7) **"+"** ou **"–"** pour régler la température désirée.

» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

Tous les segments du symbole de température intérieure du four (10) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

7. Après la fin du processus de cuisson, **"End"** (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.
8. Appuyez sur le bouton Menu (8) ou Marche/Arrêt (1) pour arrêter l'alarme.

» L'alarme est arrêtée, le four s'éteint automatiquement et l'heure s'affiche.

Passage en fonctionnement entièrement automatique

Dans ce mode de fonctionnement, vous pouvez régler le temps de cuisson et la fin du temps de cuisson.

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pour allumer le four.
2. Appuyez sur ∧ ou sur ∨ (2) pour sélectionner le mode de fonctionnement désiré.
3. Appuyez sur la touche Menu (8) à courts intervalles pour activer le symbole Temps de cuisson (14).
4. Appuyez sur les touches (7) **"+"** ou **"–"** pour régler le temps de cuisson.

» Le symbole de la durée de cuisson (14) reste allumé après le réglage de la durée de la cuisson.

5. Appuyez sur la touche Menu (8) à courts intervalles pour activer le symbole Heure de fin de cuisson (13).
6. Appuyez sur les touches (7) **"+"** ou **"–"** pour régler l'heure de fin de cuisson.

» Après avoir réglé la fin du temps de cuisson, le symbole Fin du temps de cuisson (13) s'affiche à l'écran.

7. Placez votre plat dans le four.
8. Appuyez sur les touches (7) **"+"** ou **"–"** pour régler la température désirée.

» Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie. Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson. La lampe du four s'allume pendant le processus de cuisson.

Tous les segments du symbole de température intérieure du four (8) s'allument lorsque le four atteint la température définie.
Tous les segments du symbole de température intérieure du four (10) s'allument lorsque le four atteint la température définie.
Tous les segments du symbole de température intérieure du four (10) s'allument lorsque le four atteint la température définie.

9. Après la fin du processus de cuisson, **"End"** (Fin) apparaît à l'écran et l'alarme sonne.
10. Appuyez sur le bouton Menu (8) ou Marche/Arrêt (1) pour arrêter l'alarme.

» L'alarme est arrêtée, le four s'éteint automatiquement et l'heure s'affiche. L'ampoule du four s'éteint.

Si vous souhaitez annuler le programme semi-automatique ou automatique après l'avoir activé, vous devez réinitialiser la durée de cuisson.

Réglage du booster (préchauffage rapide)

Utilisez la fonction Booster (préchauffage rapide) pour que le four atteigne la température souhaitée plus rapidement.

Le Booster ne peut être réglé que lorsque le four fonctionne. Booster ne peut pas être sélectionné sur les positions décongélation et nettoyage. Le programme est annulé en cas de coupure de courant.

1. Appuyez sur la touche Menu (8) à courts intervalles jusqu'à l'activation du symbole (9) Booster (préchauffage rapide).

» **"OFF"** (Arrêt) apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur **"+"** (7) pour activer la fonction Booster.

» Une fois le Booster activé,**'On'** (Marche) s'affiche à l'écran et le symbole Booster reste allumé.
» Le symbole Booster disparaît dès que le four atteint la température souhaitée et le four reprend son fonctionnement dans la fonction qui précédait la fonction booster.

3. Pour désactiver la fonction Booster, appuyez sur le bouton Menu (8) à courts intervalles jusqu'à l'activation du symbol Booster (9).

» **"Marche"** apparaît à l'écran.

4. Appuyez sur **"-"** (7) pour désactiver la fonction Booster.

» **"OFF"** (Arrêt) apparaît à l'écran.

Utilisation du verrouillage des touches

Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

Le verrouillage des touches peut être utilisé avec le four en fonctionnement ou à l'arrêt. Le four peut être éteint en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (1) pendant deux secondes même si le verrouillage des touches est activé avec le four en fonctionnement.

1. Appuyez sur le bouton Verrouillage des touches (8) à courts intervalles jusqu'à l'activation du symbole Verrouillage des touches (5).

» "OFF" (Arrêt) apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur la touche (7) **'+'** pour activer le verrouillage des touches.

» Une fois le verrouillage des touches activé, **''Marche''** s'affiche à l'écran et le symbole Verrouillage des touches reste allumé.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche (8) pour activer le symbole du verrouillage des touches (5).

» **"Marche"** apparaît à l'écran.

2. Appuyez sur la touche (7) **'-'** pour désactiver le verrouillage des touches.

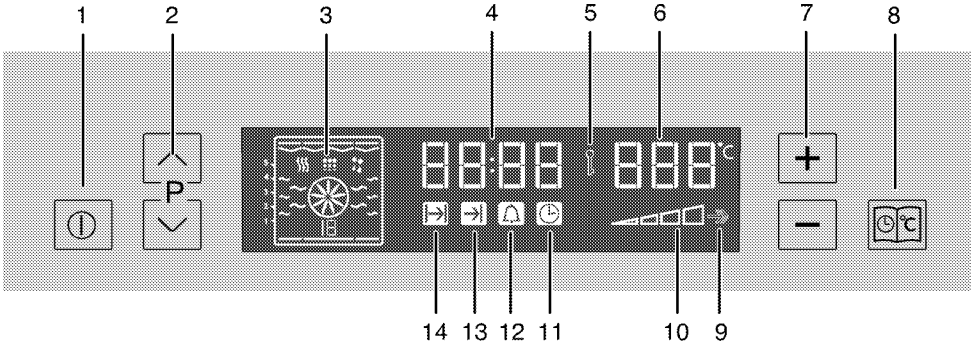
» Une fois le verrouillage des touches césactivé, **''Arrêt''** s'affiche à l'écran et le symbole Verrouillage des touches (5)disparaît.

Les boutons du four ne sont pas opérationnels quand la fonction de verrouillage des touches est activée. Les réglages de verrouillage des touches ne seront pas annulés en cas de coupure de courant.

Utilisation de l'horloge comme alarme

Vous pouvez utiliser l'horloge de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alrme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée



1 Touche Marche/Arrêt
2 Touche de sélection de programme
3 Affichage des fonctions
4 Indicateur de l'horloge
5 Symbole de verrouillage des touches
6 Champ d'indication de la température
7 Touche de réglage Température-Temps (+ et -)
8 Touche de menu
9 Symbole Booster (préchauffage rapide)
10 Symbole de température interne du four
11 Symbole Horloge
12 Symbole de l'alarme
13 Symbole de fin du temps de cuisson
14 Symbole de temps de cuisson

Utilisation de l'horloge comme alarme

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alrme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée

L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

Le verrouillage des touches peut être utilisé avec le four en fonctionnement ou à l'arrêt.

Pour régler l'alarme

1. Appuyez sur le bouton Menu (8) à courts intervalles jusqu'à l'activation du symbole Alarme (12).
2. Appuyez sur les touches **"+"** ou **"–"** (*7*) pour régler le temps de l'alarme.

» Le symbole de l'alarme reste allumé après le réglage de la durée de l'alarme.

3. Lorsque l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole de l'alarme commence à clignoter et le signal sonore retentit.
4. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

Si vous voulez annuler l'alarme:

1. Appuyez sur le bouton Menu (8) à courts intervalles jusqu'à l'activation du symbole Alarme **(12)**.
2. Appuyez sur **"–"** la touche (7) jusqu'à ce que **"0.00"** s'affiche à l'écran.

Tableau des temps de cuisson

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

Le 1er étage du four est l'emplacement du châssis du bas.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		3	175	25 ... 30
Gâteaux en moule*	Un niveau		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Génoise*	Un niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaux		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à choux*	Un niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaux		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaux		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre*	Un niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte*	Un niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaux		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un niveau		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120

Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5.5 kg)	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30
	Un niveau		3	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.
* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

(**) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le symbole de la température du four (8) atteigne le niveau le plus élevé.

Tableau des temps de cuisson lente

Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode Cuisson lente.

En mode Cuisson lente, évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Viande cocotte	Un niveau		3	160	100 ... 120
Poulet cocotte	Un niveau		3	160	70 ... 100
Haricot	Un niveau		3	160	130 ... 150
Aubergine cocotte	Un niveau		3	160	130 ... 150
Steak - entier	Un niveau		3	160	110 ... 130
Steak – en tranches	Un niveau		3	160	100 ... 120
Gâteaux dans du papier alimentaire	Un niveau		3	185	35 ... 40
Cookies	Un niveau		3	185	30 ... 35
Pâte à choux	Un niveau		3	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Un niveau		3	200	40 ... 45

- Effectuez un préchauffage pendant 6 à 7 minutes.
- Faites sauter la viande blanche/rouge dans la poêle avant de passer à la cuisson à point.
- Faites bouillir les haricots pendant 30 minutes avant la cuisson. Vous pouvez directement utiliser les haricots en conserve.
- En couvrant la poêle, vous renforcez ainsi leurs performances de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.

- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Utilisation du grill

AVERTISSEMENT
Fermez la porte du four pendant les grillades.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

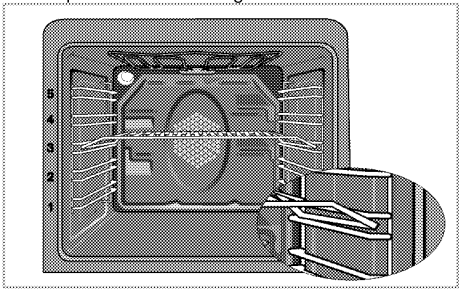
1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pendant environ 2 seconde pour allumer le four.
2. Appuyez sur ∧ ou sur ∨ (2) pour régler la fonction grill.
3. Appuyez sur les touches (7) **"+"** ou **"–"** pour régler la température désirée.

Extinction du grill

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (1) pendant environ 2 seconde pour éteindre le four.

Emplacements des châssis

Les performances du grill diminuent si la grille repose contre l'arrière du châssis. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.

selon l'épaisseur

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

DANGER:
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

DANGER:
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du bandeau de commande

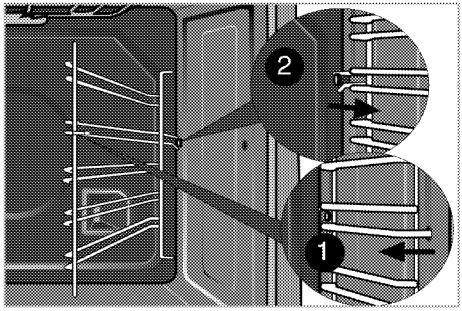
Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

Les parois latérales ou la simple paroi arrière de l'intérieur du four peuvent être recouvertes d'un émail catalytique.
Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est auto-nettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone).

Nettoyage de la porte du four.

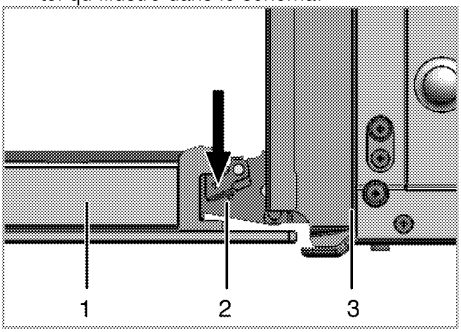
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

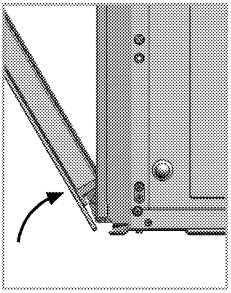
Le panneau vitré intérieur de la porte avant est recouvert pour faciliter le nettoyage du matériel. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de racloirs en métal durs, d'éponge métallique ou d'eau de javel la vitre intérieure de la porte avant car ils pourraient rayer la surface. Ceci pourrait détruire le matériel de revêtement.

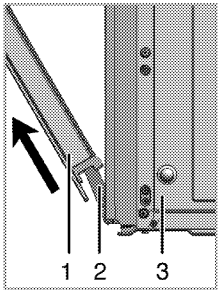
Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1 Porte frontale
2 Charnière
3 Four





3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

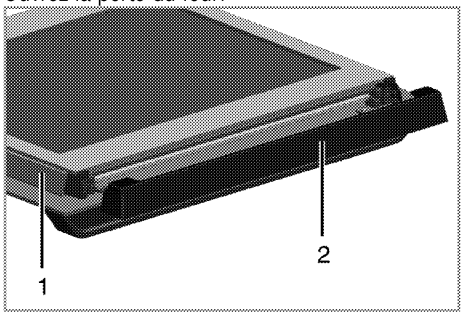
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

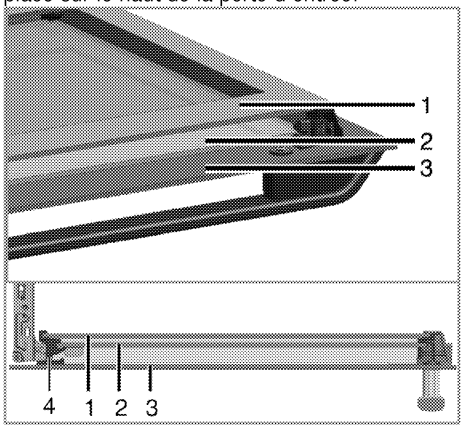
Posez le panneau vitré interne de manière à que que le côté imprimé soit orienté vers le haut.

Ouvrez la porte du four.



1 Cadre
2 Pièce en plastique

Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.

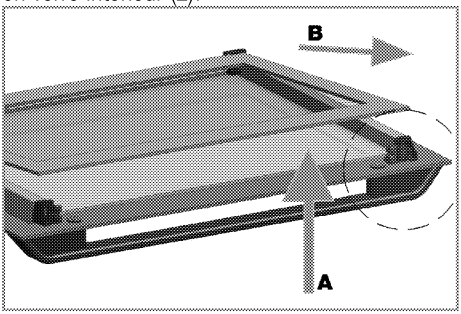


1 Panneau vitré du fond
2 Panneau vitré du fond
3 Panneau de verre extérieur

4 Encoche en plastique du panneau de vert-Bas

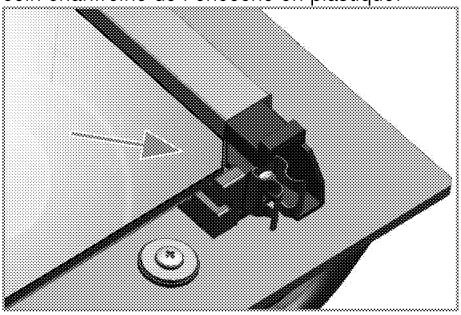
Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction A et retirez-le dans la direction B.

Répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).



La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2).

Comme illustré sur la figure, placez le coin chanfreiné du panneau en ver pour qu'il reste sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique.



Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).

Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre.

Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs dans l'encoche en plastique inférieure.

Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

Remplacement de l'ampoule du four

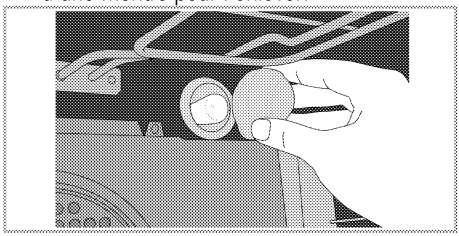
DANGER:
Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

L'ampoule du four est une ampoule trique d'éclairage spéciale pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300°C.
tez-vous aux *Caractéristiques techniques, page 11* pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

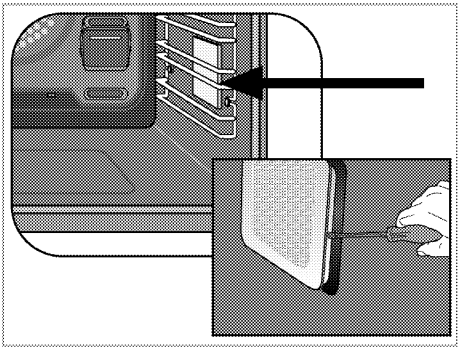
1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Reportez-vous à *Nettoyage du four, page 30*.



3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. Dévissez l'ampoule du four et remplacez-la par une ampoule neuve.
5. Remettez en place le cache en verre et les châssis métalliques.

7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche..

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à Utilisation du verrouillage des touches, page 26)*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,
Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op.
Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen
In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.

Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.

Waarschuwing voor een elektrische schok.

Waarschuwing voor brandgevaar.

Waarschuwing voor hete oppervlakken.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid 4
Elektrische veiligheid 4
Productveiligheid....5
Bedoeld gebruik....6
Kindveiligheid....7
Het oude product afvoeren....7
Verpakkingsmateriaal afvoeren 7

2 Algemene informatie 8

Overzicht 8
Inhoud pakket....9
Technische specificaties....10

3 Installatie 11

Voor installatie 11
Installatie en verbinding....13
Toekomstig transport....15

4 Voorbereidingen 16

Tips om energie te besparen....16
Het eerste gebruik....16
Begintijdinstelling....16
Eerste reiniging van het toestel 17
Eerste opwarming 17

5 Hoe de oven te bedienen 18

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen 18
Hoe de elektrische oven te bedienen 18
Werkingsmodussen 21
Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen 23
De toetsvergrendeling gebruiken 25
Klok gebruiken als alarm.... 25
Tabel kooktijden 26
Hoe de grill bedienen.... 28
Tabel kooktijden voor grillen.... 28

6 Onderhoud en verzorging 29

Algemene informatie 29
Het bedieningspaneel reinigen 29
De oven reinigen 29
De ovendeur verwijderen 30
Binnenglas deur verwijderen 30
De ovenlamp vervangen.... 31

7 Problemen oplossen 33

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft. moet het niet in gebruikt worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging

en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u

geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik de roosters zoals beschreven in "Hoe de elektrische oven te bedienen".
- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik alleen de temperatuursonde voor deze oven aanbevolen.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik
- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).
Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor reclycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

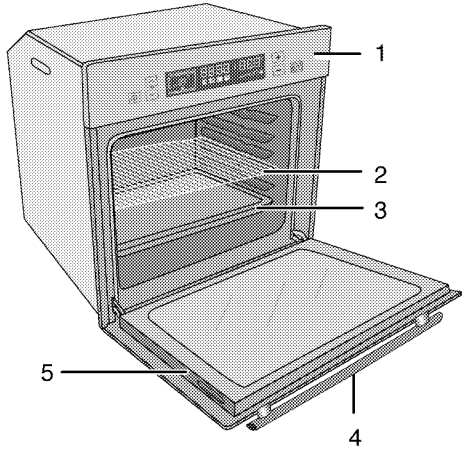
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

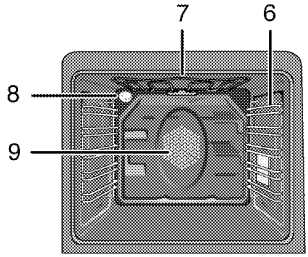
Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

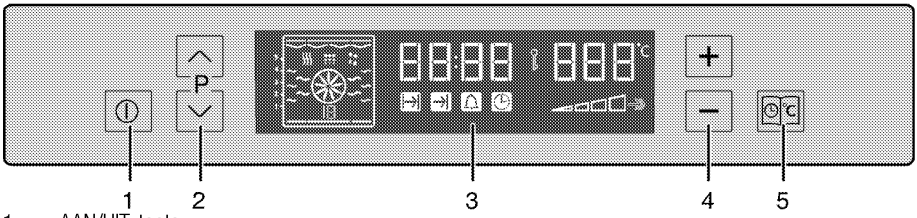
2 Algemene informatie

Overzicht





1 Bedieningspaneel
2 Draadrooster
3 Plaat
4 Handgreep
5 Deur
6 Roosterposities
7 Bovenste verwarmingselement
8 Lamp
9 Ventilatormotor (achter staalplaat)

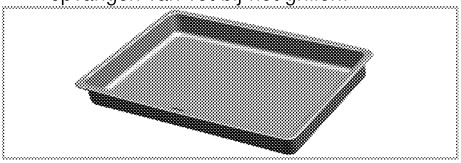


1 AAN/UIT-toets
2 Programmakeuzetoets
3 Scherm
4 Toets voor toenemen/afnemen van de temperatuurtijd
5 Menutoets

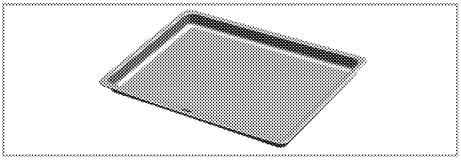
Inhoud pakket

De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

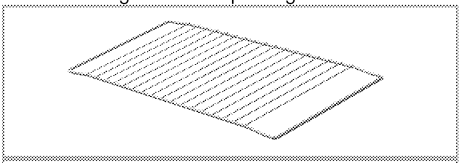
1. Gebruikershandleiding
2. Diepe plaat
   Wordt gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, sappige gerechten en het opvangen van vet bij het grillen.

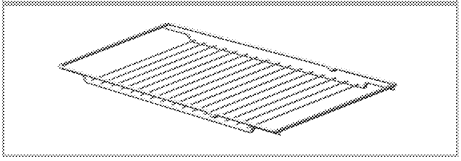


3. Cakeplaat
   Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.

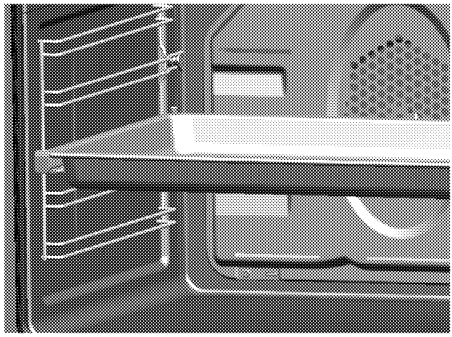


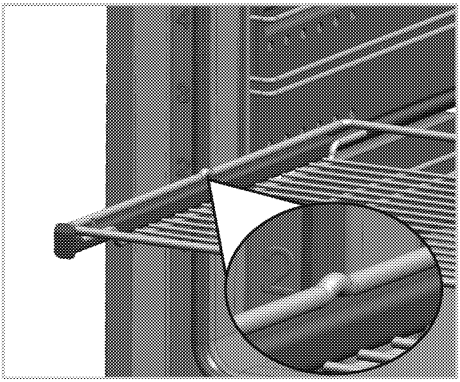
4. Draadrooster
   Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



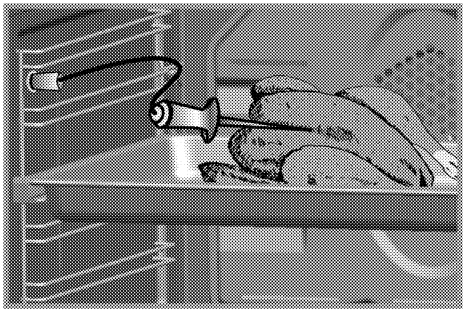


5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen
   Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen.
   Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.





6. Vleesthermometer
   Als u vleesgerechten klaarmaakt, gebruikt u het door het dunne, lange uiteinde in het vlees te steken en het andere uiteinde aan de groef aan de zijkant van het onderstel vast te maken om het gerecht verfijnd te bereiden.



Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.1 kW
Zekering	min. 16 A
Kabeltype/-functionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Kabellengte	max. 2 m
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	**Multifunctionele oven**
Energie-efficiëntieklasse[#]	A
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

[#] Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 50304. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).
De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2-Turbosudderen, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 11*.

De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

GEVAAR:
Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

GEVAAR:
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

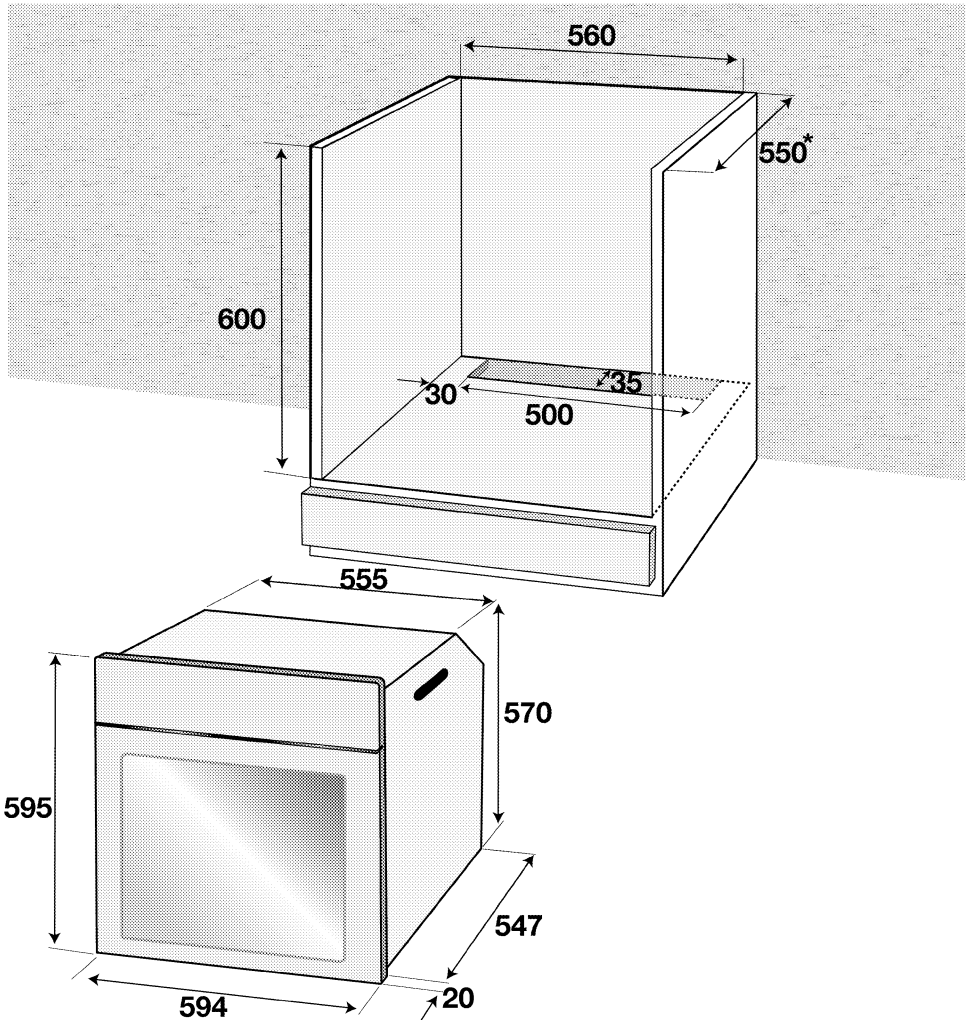
Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.

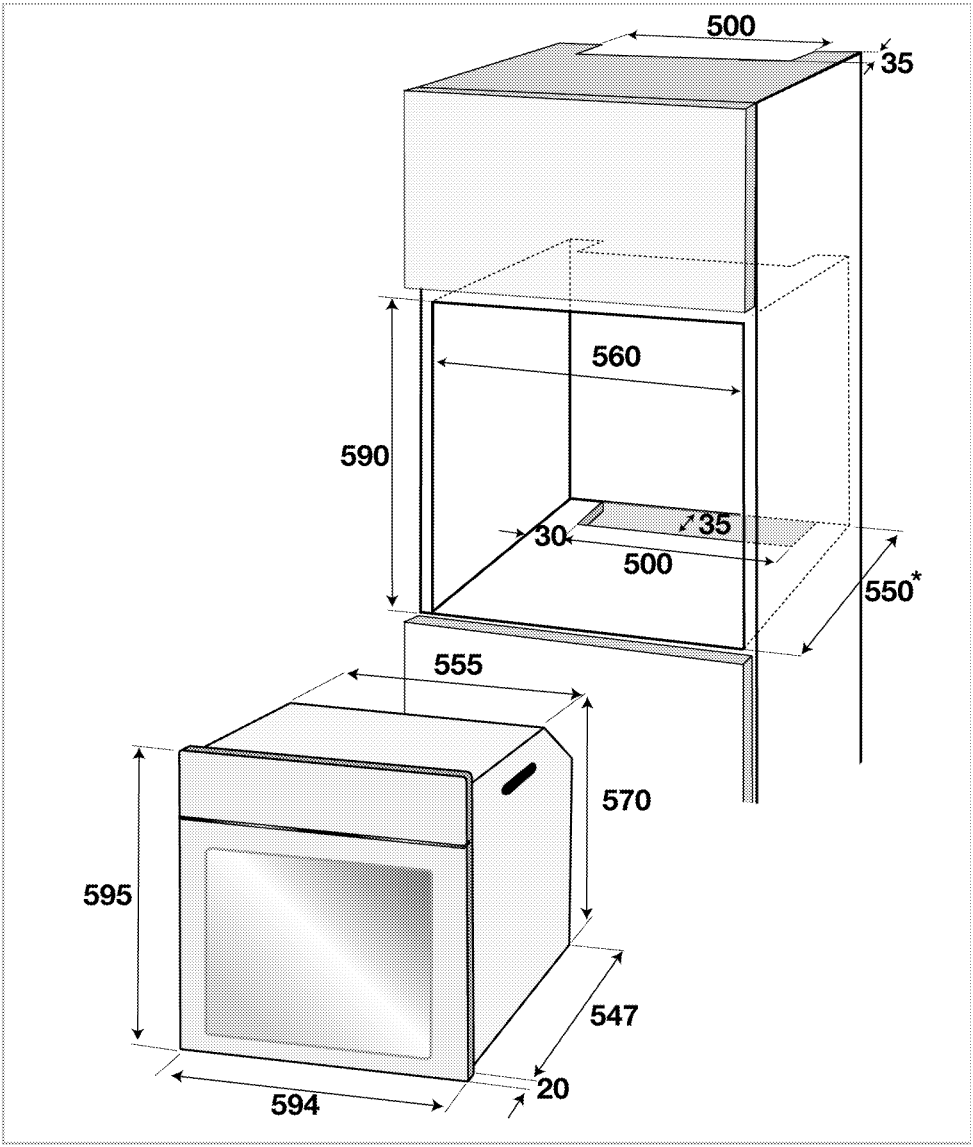
Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.

Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.

Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.



* min.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

GEVAAR:
Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

GEVAAR:
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.
Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

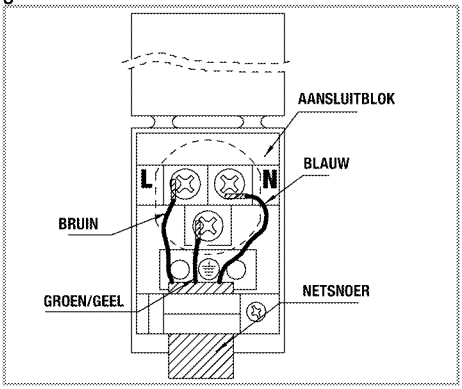
GEVAAR:
Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.
Er is kans op elektrische schokken!

Het aansluiten van de stroomkabel

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiteenheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiteenheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.

Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:

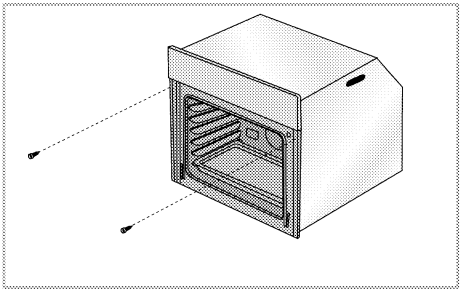


2. Sluit voor eenfase aansluiting de draden aan zoals hieronder aangegeven:

- Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
- Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel= (E) ⏚ (Aarde)

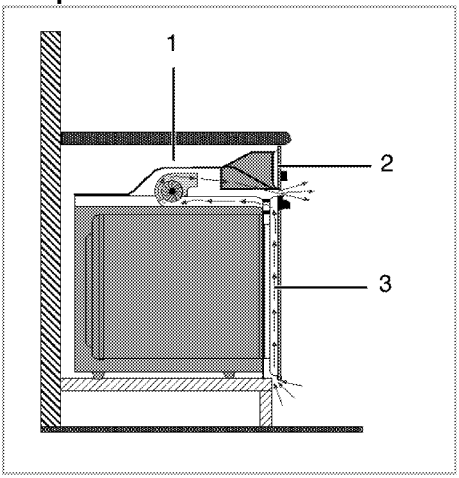
Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld.

Voor producten met een koelventilator



1 Koelventilator
2 Bedieningspaneel
3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.

Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.

Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.

Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

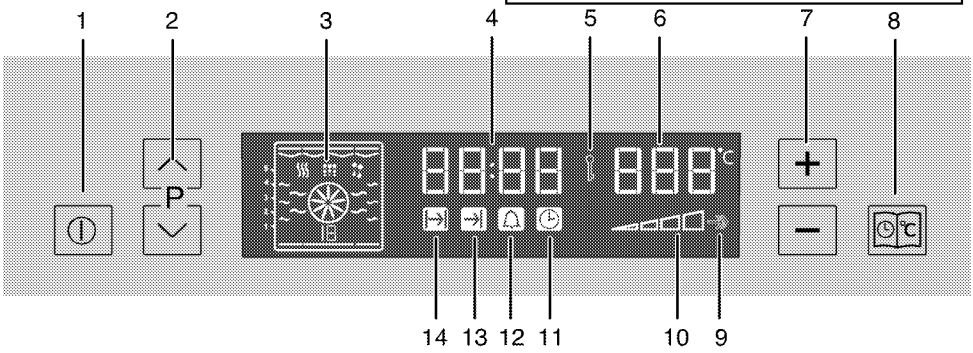
- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik

Begintijdinstelling

1. Kloksymbool *'11'* wordt geactiveerd als de oven voor de eerste keer in gebruik is genomen. Druk licht op **"+"** of **"–"** (7) toetsen om de tijd in te stellen.

Wanneer u de afzonderlijke toets ingedrukt houdt, gaan de minuten snel voor- of achteruit.



1 AAN/UIT-toets
2 Programmakeuzetoets
3 Functiedisplay
4 Huidige tijdinstellingsveld
5 Toetsvergrendelingssymbool
6 Aanduidingsveld temperatuur
7 Toets voor temperatuur-tijdregeling (+ en -)
8 Menutoets
9 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
10 Symbool binnentemperatuur oven
11 Kloksymbool
12 Alarmsymbool
13 Symbool einde bereidingstijd
14 Symbool bereidingstijd

Als de huidige tijd niet werd ingesteld, zal de tijdsinstelling vooruitgaan vanaf **12:00**. *11* klokicoontje blijft branden om aan te geven dat de huidige tijd niet werd ingesteld. Dit icoontje verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.

Het naderhand aanpassen van de tijd

1. Druk met korte tussenpozen op de menuknop (8) totdat het kloksymbool *(11)* geactiveerd wordt.
2. Druk licht op + of – (7) om de tijd in te stellen.

Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomdefect. Ze moeten opnieuw worden ingesteld. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.

Eerste reiniging van het toestel

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen.
Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.

WAARSCHUWING
Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!
Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 18*.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 18*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 28*.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 28*

Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen

WAARSCHUWING
Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!
Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

GEVAAR:
Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen.
Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

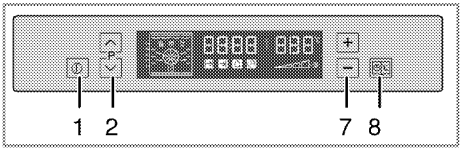
Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmer niet overschrijdt.
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grillt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal om deze gemakkelijk te reinigen.

Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.
Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Hoe de oven te bedienen



1 AAN/UIT-toets
2 Programmakeuzetoets
7 Toets voor toenemen/afnemen van de temperatuurtijd
8 Menutoets

1. Druk ongeveer 1 seconde op de aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.
Zodra de oven aanstaat verschijnt er een blanco functiescherm.

Als het scherm in deze modus staat kunt u de functies bereidingstijd, bereidingseindtijd en booster (snelverwarming) instellen.

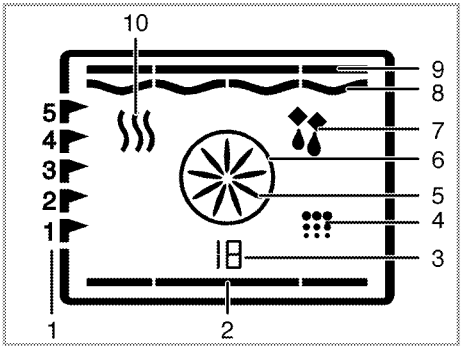
De oven schakelt automatisch binnen 10 seconden uit als er geen oveninstelling is gedaan in dit scherm (19).

1. Druk op ∧ of ∨ (2) om de gewenste werkingsmodus te selecteren.
2. Druk op **"+"** of **"–"**-toetsen (7) om de gewenste temperatuur in te stellen.

Door de knoppen langer in te drukken, wordt de tijdsweergave sneller doorlopen.

» De oven begint direct in de gewenste functie te werken. De binnentemperatuur wordt verhoogd naar de ingestelde temperatuur.
» De actieve verwarmers en de voorgestelde bakplaatpositie verschijnen in de functiedisplay.
» Indien de temperatuur niet eerder ingesteld is zal de aanbevolen temperatuur voor de ingestelde functie in het temperatuurscherm worden weergegeven.

Functietabel:
De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen.



1 Roosterposities
2 Onderste verwarmer
3 Functienummer
4 Reinigingspositie
5 Boost-ventilator
6 Boost-verwarmer
7 Stand met ventilatorwerking
8 Grillverwarmer
9 Bovenverwarmer
10 Warmhouden

De functies verschillen per productmodel!

Functietabel	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Elektrisch	200	40- 280
Elektr.+ hete lucht	175	40- 280
Ventilatorverwarming	180	40- 280
3 D	205	40- 280
Pizza	210	40- 280
Grill	280	40- 280
Grill	280	40- 280
Hete luchtverwarming - langzaam	180	40- 280
Onder	180	40-220
Warmhouden	60	40-100

De maximale in modi aan te passen bereidingstijd, behalve warmhouden, is om veiligheidsredenen beperkt tot 6 uur. Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.

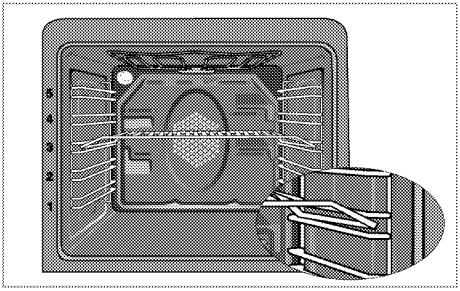
Bij het maken van aanpassingen, knipperen de betreffende symbolen op de klok.

De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven in een functie werkt, of als een semi-automatisch of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.

Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat het lampje van de oven branden als u de deur opent.

Schakel de elektrische oven uit.

Druk ongeveer 2 seconden op de aan/uit-toets (1) om de oven uit te zetten.



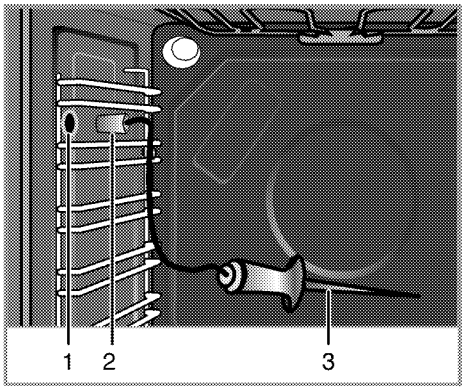
Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.

De vleesthermometer gebruiken

1. Nadat u uw oven in een bepaalde functie en temperatuur hebt ingesteld, plaatst u de aansluiting van de vleesthermometer (2) in de groef (1) aan de zijkant van het onderstel.



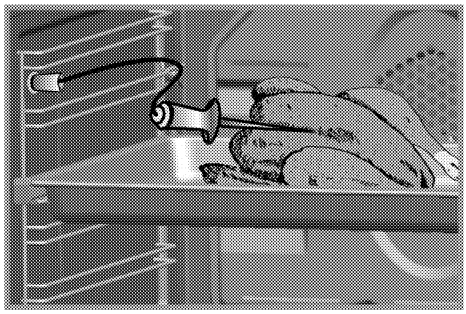
1 Groef van de vleesthermometer
2 Aansluiting van de vleesthermometer
3 Sensoreinde van de vleesthermometer

De vleesthermometer werkt enkel als de oven op een bepaalde functie en temperatuur is ingesteld.

De vleescontrolefunctie werkt bij alle functies, behalve bij de eco-ventilatorverwarmings-, warmhoud- en ontdooifunctie.
De vleescontrolefunctie werkt bij alle functies, behalve bij de langzame ventilatorverwarmings-, warmhoud- en ontdooifunctie.

Als u de timer van de oven op een bepaalde baktijd hebt ingesteld voordat u de vleesthermometer gebruikt, zal die tijdsinstelling automatisch worden geannuleerd als u de vleesthermometer bevestigt.

2. Steek het uiteinde van uw vleesthermometer in het vlees.



» Uw oven neemt de vleesthermometer automatisch waar als u hem bevestigt en P75

verschijnt op het aanduidingsveld temperatuur. De sensor van de vleesthermometer neemt automatisch waar dat de temperatuur van het vlees de ingestelde temperatuur heeft bereikt en schakelt dan de oven uit.

Als P75 niet op het aanduidingsveld temperatuur verschijnt, zorg er dan voor dat de aansluiting stevig vastzit in de groef.

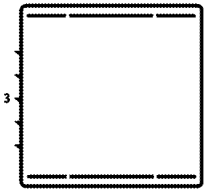
- De aanbevolen temperatuur voor het controleren met de vleesthermometer is 75 °C. Druk op + of - (7) om de gewenste temperatuur tussen 40 en 99 °C in te stellen.
- Als u de vleesthermometer verwijdert voordat de bereidingstijd voorbij is, bakt de oven verder op de functie en de temperatuur die u vooraf hebt ingesteld.
- Reinig de vleesthermometer na gebruik elke keer met een vochtige doek en droog hem af met een droge doek.

Als u de vleesthermometer gebruikt zonder het uiteinde van de sensor in het vlees te steken, dan detecteert het uiteinde van de sensor de temperatuur in de oven en schakelt het de oven uit als de ingestelde temperatuur is bereikt. Als de vleesthermometer echter wordt blootgesteld aan een temperatuur van of boven de 250 °C dan is de sensor onherstelbaar beschadigd.

Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

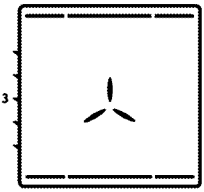
1. Boven- en onderverwarming



Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd.
Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

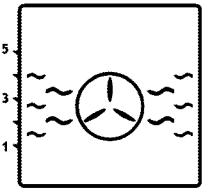
De geschikte roosterstand wordt op het scherm weergegeven.

2. Onder-/bovenverwarming met hetelucht



Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Kook met één schaal.

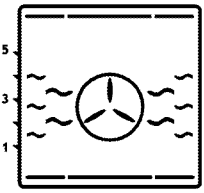
3. Hete lucht



Hete lucht, verwarmd door hete lucht verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhoogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

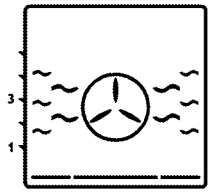
Wanneer de deur van de oven wordt geopend, stopt de ventilatormotor om de warme lucht binnen te houden.

4. "3D" functie



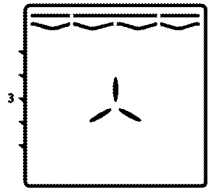
Bovenverwarming, onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

5. Pizzafunctie



Onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.

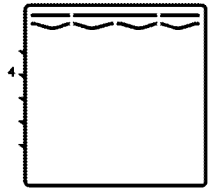
6. Volledige grill+Ventilator



Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

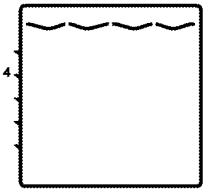
7. Grill



De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

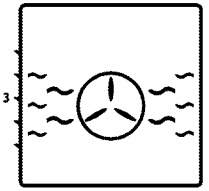
8. Grill



De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen en gratingerechten.

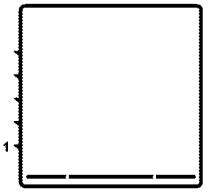
- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

9. Hete luchtverwarming - langzaam



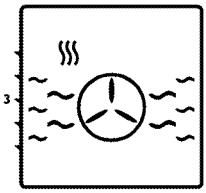
Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de handeling die u zou uitvoeren door hete lucht te gebruiken bij 160-220°C. Maar de baktijd wordt iets langer.
De kooktijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "hete luchtverwarming - langzaam".

10. Onder



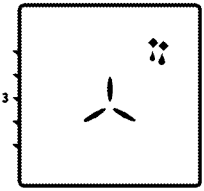
Alleen de verwarmer onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

11. Warmhouden



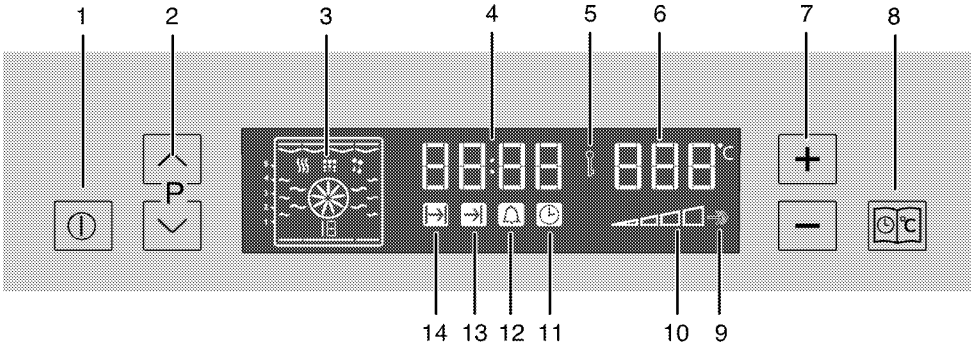
Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.

12. Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



1 AAN/UIT-toets
2 Programmakeuzetoets
3 Functiedisplay
4 Huidige tijdinstellingsveld
5 Toetsvergrendelingssymbool
6 Aanduidingsveld temperatuur
7 Toets voor temperatuur-tijdregeling (+ en -)
8 Menutoets
9 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
10 Symbool binnentemperatuur oven
11 Kloksymbool
12 Alarmsymbool
13 Symbool einde bereidingstijd
14 Symbool bereidingstijd

Halfautomatische werking activeren

In deze werkingsmodus kunt u de tijdsduur aanpassen waarin de oven zal werken (kooktijd).

1. Druk op de Aan/uit-knop (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op ∧ of ∨ (2) om de gewenste werkingsmodus te selecteren (functie).
3. Druk, als de oven is aangezet, met korte tussenpozen op de menuknop (8) om het bereidingstijdsymbool (14) te activeren.
4. Druk op **"+"** of **"–"**-toetsen (7) om de bereidingstijd in te stellen.

» Het bereidingstijdsymbool (14) blijft branden na het instellen van de bereidingstijd.

5. Plaats uw schotel in de oven.
6. Druk op **"+"** of **"–"**-toetsen (7) om de bereidingstemperatuur in te stellen.

» De oven zal opwarmen tot de ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot het einde van de door u geselecteerde bereidingstijd. De ovenlamp brandt tijdens het kookproces.

Alle segmenten van het symbool (10) van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer uw oven de ingestelde temperatuur bereikt.

7. Nadat het bereidingsproces voltooid is, zal **"einde"** verschijnen en het alarmsignaal klinken.
8. Druk op de menu- (8) of de aan/uit(1)-toets om het alarm te stoppen.

» Het alarm stopt, de oven gaat automatisch uit en de huidige tijd wordt weergegeven.

Schakel in op volledig automatische werking

In deze werkingsmodus kunt u de bereidingstijd en het einde daarvan instellen.

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op ∧ of ∨ (2) om de gewenste werkingsmodus te selecteren.
3. Druk met korte tussenpozen op de menutoets (8) om het bereidingstijdsymbool (14) te activeren.
4. Druk op**"+"** of **"–"**-toetsen (7) om de bereidingstijd in te stellen.

» Het bereidingstijdsymbool (14) blijft branden na het instellen van de bereidingstijd.

5. Druk met korte tussenpozen op de menutoets (8) om het bereidingseindtijdsymbool (13) te activeren.
6. Druk op**"+"** of **"–"**-toetsen (7) om de bereidingseindtijd in te stellen.

» Na het instellen van de bereidingseindtijd blijft het bereidingseindtijdsymbool (13) branden.

7. Plaats uw schotel in de oven.
8. Druk op**"+"** of **"–"**-toetsen (7) om de bereidingstemperatuur in te stellen.

» De oventimer berekent automatisch de starttijd voor het bereiden door de bereidingstijd af te trekken van de door u ingestelde bereidingseindtijd. De gekozen werkingsmodus wordt geactiveerd wanneer de starttijd voor het bereiden is gekomen en de oven tot de ingestelde temperatuur is voorverwarmd. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd. De ovenlamp brandt tijdens het kookproces.

Alle segmenten van het symbool (8) van de binnentemperatuur van de oven worden ingeschakeld wanneer uw oven de ingestelde temperatuur bereikt.

9. Nadat het bereidingsproces voltooid is, zal **"einde"** verschijnen en het alarmsignaal klinken.
10. Druk op de menu- (8) of de aan/uit(2)-toets om het alarm te stoppen.

» Het alarm stopt, de oven gaat automatisch uit en de huidige tijd wordt weergegeven. Ovenverlichting gaat uit.

Als u het halfautomatische of automatische programma wilt annuleren nadat u deze hebt ingesteld, moet u de bereidingstijd resetten.

De booster instellen (snel voorverwarmen)

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.

De booster kan enkel worden ingesteld als de oven in werking is. De booster kan niet worden geselecteerd in ontdooiing- en reinigingstanden. De boosterinstellingen worden ongedaan gemaakt bij een stroomstoring.

1. Druk met korte tussenpozen op de menutoets (8) tot het booster(snel voorverwarmen)-symbool (9) wordt geactiveerd.

» **"UIT"** zal op het scherm verschijnen.

2. Druk op **"+"** (7) om de booster-functie te activeren.

» Als de booster eenmaal geactiveerd is verschijnt **'aan'** op het scherm en zal het booster-symbool blijven branden.

» Het booster-symbool verdwijnt zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt en de oven hervat de werking in de functie van vóór de booster-functie.

3. Druk, om de booster-functie de deactiveren, met korte tussenpozen op de menutoets (8) totdat het booster-symbool (9) geactiveerd wordt.

» **"Aan"** zal op het scherm verschijnen.

4. Druk op **"-"** (7) om de booster-functie te deactiveren.

» **"UIT"** zal op het scherm verschijnen.

De toetsvergrendeling gebruiken

De toetsvergrendeling activeren

U kunt door de toetsvergrendeling te activeren voorkomen dat de oven gebruikt wordt.

De toetsvergrendeling kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is. De oven kan worden uitgeschakeld door gedurende 2 seconden op de aan/uit-toets (1) te drukken, zelfs als de toetsvergrendeling is geactiveerd terwijl de oven in werking is.

1. Druk met korte tussenpozen op de toets (8) totdat het toetsvergrendelingsymbool (5) geactiveerd wordt.

» "UIT" zal op het scherm verschijnen.

2. Druk op toets **'+'** (7) om de toetsvergrendeling te activeren.

» Als de toestvergrendeling eenmaal geactiveerd is verschijnt **"aan"** op het scherm en zal het toetsvergrendelingssymbool blijven branden.

De toetsenvergrendeling inactiveren

1. Druk op toets (8) om het toetsvergrendelingssymbool (5) te activeren.

» **"Aan"** zal op het scherm verschijnen.

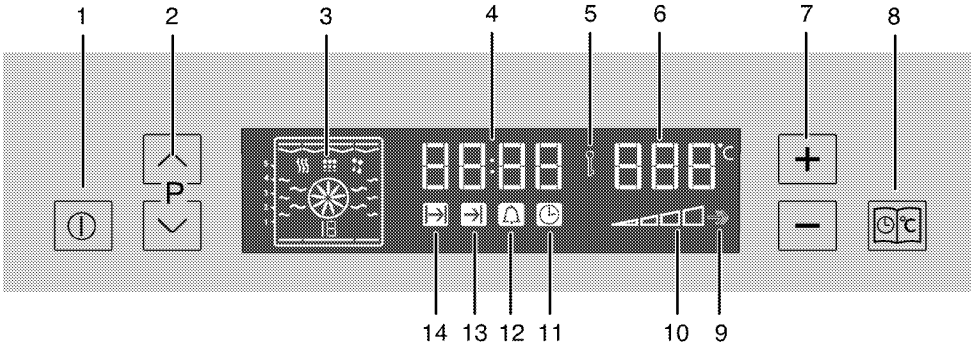
2. Druk op **'-'** toets (7) om de toetsvergrendeling te inactiveren.

» Als de toestvergrendeling eenmaal uitgeschakeld is verschijnt **"UIT"** op het scherm en zal het toetsvergrendelingssymbool (5) verdwijnen.

De oventoetsen kunnen niet worden gebruikt als de toetsvergrendelingsfunctie actief is. De toetsvergrendelinginstellingen worden niet geannuleerd bij een stroomstoring.

Klok gebruiken als alarm

Behalve voor het kookprogramma kunt u de klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering.
De alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties. Deze wordt alleen gebruikt als waarschuwing. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.



1 AAN/UIT-toets
2 Programmakeuzetoets
3 Functiedisplay
4 Huidige tijdinstellingsveld
5 Toetsvergrendelingssymbool
6 Aanduidingsveld temperatuur
7 Toets voor temperatuur-tijdregeling (+ en -)
8 Menutoets
9 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
10 Symbool binnentemperatuur oven
11 Kloksymbool
12 Alarmsymbool
13 Symbool einde bereidingstijd
14 Symbool bereidingstijd

Klok gebruiken als alarm

De alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties. Deze wordt alleen gebruikt als waarschuwing. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.

De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

De alarmklok kan worden gebruikt ongeacht of de oven in werking is.

Het alarm instellen

1. Druk met korte tussenpozen op de menutoets (8) totdat het alarmsymbool (12) geactiveerd wordt.
2. Druk op"+" of "–"-toetsen (*7*) om de alarmtijd in te stellen.

» Alarmsymbool blijft branden na instellen van de alarmtijd.

3. Nadat de alarmtijd is verstreken begint het alarmsymbool te knipperen en klinkt er een alarmsignaal.
4. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen.

Als u het alarm wilt annuleren:

1. Druk met korte tussenpozen op de menutoets (8) totdat het alarmsymbool **(12)** geactiveerd wordt.
2. Druk op "–" toets (7) ingedrukt tot "0.00" op het scherm verschijnt.

Tabel kooktijden

De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren

1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
Cakes in vorm*	Eén niveau		2	180	40 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Russisch gebak*	Eén niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaus		1 - 5	175	20 ... 30
Koekjes*	Eén niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Deeggebak*	Eén niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaus		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaus		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak*	Eén niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaus		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveaus		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Zuurdeeg*	Eén niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaus		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Eén niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén niveau		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 190	70 ... 90
	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 190	60 ... 80
Gebraden kip	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65

	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5.5 kg)	Eén niveau		1	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén niveau		1	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén niveau		3	200	20 ... 30
	Eén niveau		3	200	20 ... 30
Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin. * Voor alle etenswaren wordt eerst voorverwarmen aangeraden.					

(**) Wanneer voor bereiding voorverwarmen nodig is, verwarm de oven dan voor totdat het temperatuursymbool (8) van de oven het hoogste niveau bereikt.

Tabel suddertijden

Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Sudderen gestart is.

Open de deur niet tijdens het koken in de modus Sudderen.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Vleesstoofpotje	Eén niveau		3	160	100 ... 120
Kipstoofpotje	Eén niveau		3	160	70 ... 100
Witte bonen	Eén niveau		3	160	130 ... 150
Aubergine stoofpotje	Eén niveau		3	160	130 ... 150
Steak - Volledig	Eén niveau		3	160	110 ... 130
Steak - Gesneden	Eén niveau		3	160	100 ... 120
Cakes in bakpapier	Eén niveau		3	185	35 ... 40
Koekje	Eén niveau		3	185	30 ... 35
Deeggebak	Eén niveau		3	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén niveau		3	200	40 ... 45

- Laat de oven 6-7 minuten voorverwarmen.
- Wit/rood vlees moet vóór bereiding in de pan gedraaid worden totdat het ingekookt is.
- Witte bonen moeten voorafgaand aan de bereiding 30 minuten gekookt worden. U mag meteen ingeblikte bonen gebruiken.
- Het afdekken van de kookpan zal een beter kookresultaat opleveren.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.

Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen

WAARSCHUWING
Sluit de ovendeur tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Aanzetten van de grill

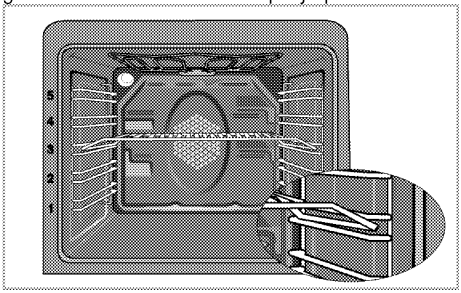
1. Druk ongeveer 2 seconde op de aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op ∧ of ∨ (2) om de grillfunctie in te stellen.
3. Druk op **"+"** of **"–"**-toetsen (7) om de gewenste temperatuur in te stellen.

Het uitzetten van de grill

1. Druk ongeveer 2 seconden op de aan/uit-toets (1) om de oven uit te zetten.

Roosterstanden

Het grillen geeft een minder resultaat als de draadgrill tegen de achterkant van de oven rust. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor de beste grillresultaten met de deur op zijn plaats.



Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.
Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4...5	20...25 min. #
Gesneden kip	4...5	25...35 min.
Lamskoteletten	4...5	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	4...5	25...30 min. #
Kalfskoteletten	4...5	25...30 min. #
Geroosterd brood	4	1...2 min.

afhankelijk van dikte

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

GEVAAR:
Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk.
Er is kans op elektrische schokken!

GEVAAR:
Laat het product afkoelen voordat u het reinigt.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen.
Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Het bedieningspaneel reinigen

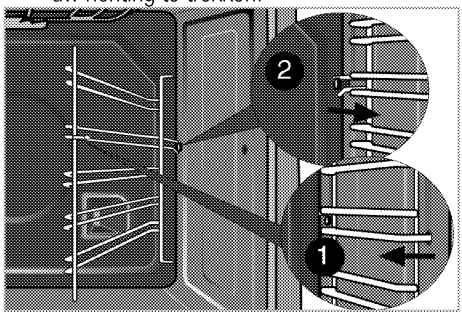
Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

Verwijder om het bedieningspaneel te reinigen niet de bedieningsknoppen.
Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden

Zijwanden of gewoon achterwand van de binnenkant van de oven kan bedekt zijn met katalytische lak.
De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).

Reinig de ovendeur

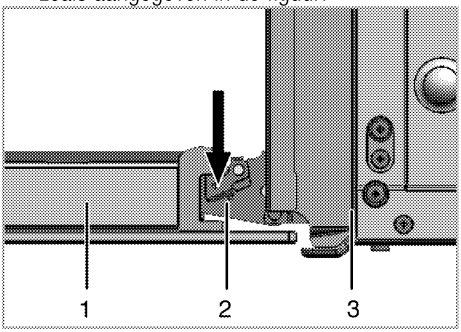
Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

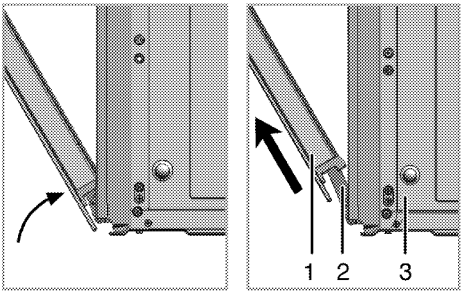
Het binnenglas van de deur heeft een coating zodat het eenvoudig gereinigd kan worden. Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen, harde metalen schrapers, schuursponsjes of bleekmiddel het binnenglas van de deur te reinigen, omdat deze het oppervlak bekrassen. Hierdoor kan de coating vernield worden.

De ovendeur verwijderen

1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



1 Ovendeur
2 Scharnier
3 Oven



3. Maak de ovendeur half open.
4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

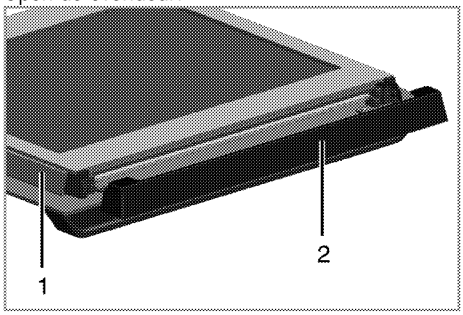
Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

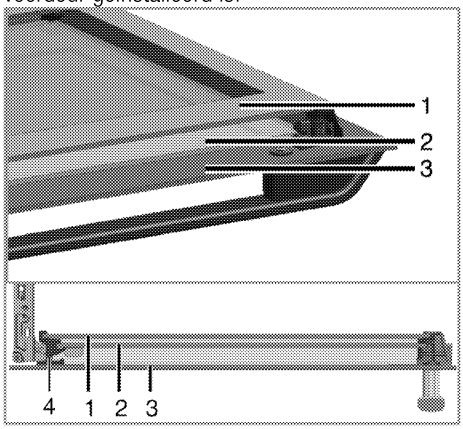
Plaats de binnenglasruit met de bedrukte zijde naar boven.

Open de ovendeur.



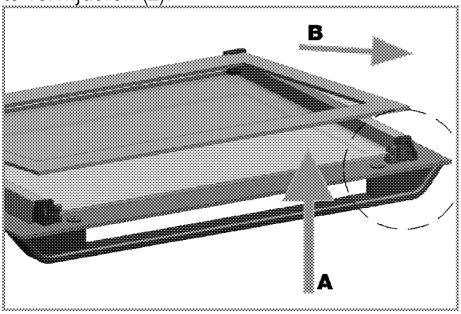
1 Frame
2 Plastic deel

Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.

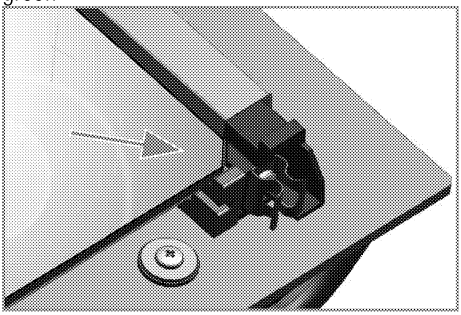


1 Binnenste glazen paneel
2 Binnenglaspaneel
3 Buitenste glaspaneel
4 Plastic groef voor glaspaneel-Onder

Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.
Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef.



Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).
Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is.
Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) geplaatst worden.
Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

De ovenlamp vervangen

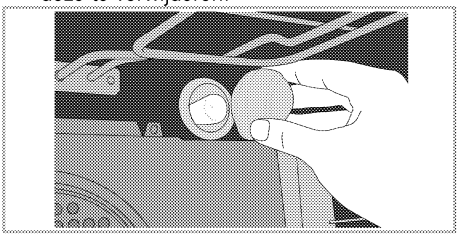
GEVAAR:
Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 10* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.

De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

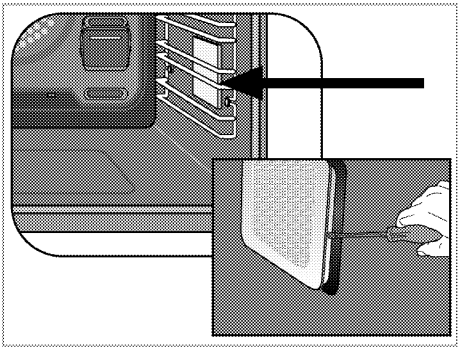
1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Schroef de ovenlamp los door deze tegen de klok in te draaien en vervang deze door een nieuwe lamp.
4. Plaats het glazen deksel terug.

Als uw oven is voorzien van een vierkante lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de draadrekken zoals beschreven. Zie *De oven reinigen, pagina 29*.



3. Verwijder de beschermende glasplaat met een schroevendraaier.
4. Schroef de ovenlamp los en vervang deze door een nieuwe.
5. Monteer de glasplaat en daarna de draadrekken.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Mogelijk is de toetsvergrendeling geactiveerd. Schakel deze uit. (Zie. De toetsvergrendeling gebruiken, pagina 25)*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

Part no: 285.4413.37 / 5-3
Rev: AC/ 30.07.2013